

# 地域に根ざす 郷土料理

## ～五和名産「タコめし」～

昔から鬼池の海では、よくタコがとれました。夏空の下に干されたタコの姿は、何とも言えないユーモラスな風情です。鬼池地区では、その干しダコを使って、祝い事や運動会、家族の誕生日、地区の寄り合いなど、いろんなときによく「タコめし」が作られます。タコの風味を損なわないように、具は干しダコ以外は使いません。



### ★ 材料（20人分）

米 …………… 1 升  
干しダコ …………… 130 g  
うすくち醤油 …………… 150 c c  
酒 …………… 150 c c

### ★ 作り方

1. 干しダコは、はさみで細かく切る。さっと水洗いし、30分ほど酒につけておく。
2. 米を洗い、ザルで水を切る。①のタコと米、水を分量どおりに入れる。さらにうすくち醤油を入れ、炊く。

提供：市食生活改善推進員協議会